

viñamar

de casablanca

ICE - 2019



Composición Varietal: 50% Chardonnay 50% Pinot Noir

Cosecha: 2019

Origen: Valle de Casablanca y Valle de Curicó

Notas de Cata:

Apariencia: Color amarillo dorado pálido y burbujas persistentes.
Aroma: Agradable y fresco con notas de tipo cítricas.
Boca: Fresco, acidez jugosa, rica persistencia.
Temperatura Ideal: Entre 6 y 8°C

Análisis:

Alcohol: 12,2 ° GL
Acidez Total: 7,4 g/l (Ácido Tartárico)
Azúcar residual: 60 g/l
pH: 3,2
Presión (CO2): 4,5 bar a 15°C

Proceso de Vinificación: Las uvas son cosechadas a mano, se reciben en prensa, para luego separar el jugo de las pieles lo más rápido posible. La elaboración del vino base se realiza en tanques de acero inoxidable con un rango de temperatura de fermentación entre 13° y 16°C.

El vino base obtenido es luego llevado a las autoclaves (estanques presurizados herméticos) para realizar la segunda fermentación mediante Método Charmat, controlando las temperaturas entre 14° y 16°C por 20 días aprox.

PERFIL DE SABOR

